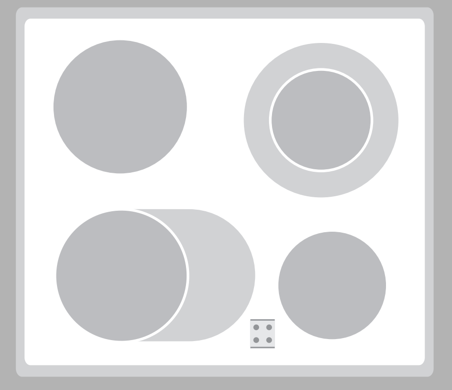
V-ZUG AG



Glaskeramik-Kochfeld

Quicklight



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

■ Markiert eine Aufzählung.



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.
GK43.1, GK43.1U, GK43.1F	031
GK22H1, GK32H1, GK42H1	306
GK42H, GK42HU, GK42HF	307
GK43, GK43U, GK43F	527
GK43B, GK43BU, GK43BF	528
GK43BR, GK43BRU	531

Typ	Modell-Nr.
GK43BL, GK43BLU	532
GK43V, GK43VF	533
GK43AU	534
GK43.2	978
GK43.1B, GK43.1BU, GK43.1BF	979

Inhalt

Sicherheitshinweise 4
Vor der ersten Inbetriebnahme 4
Bestimmungsgemässe Verwendung 5
Bei Kindern im Haushalt 6
Zum Gebrauch 6

Ihr Gerät 9
Gerätebeschreibung 9
Bedienungs- und Anzeigeelemente 12
Aufteilung Kochzone 14

Bedienung 15
Kochzonen 15
Warmhaltefläche (nur GK43BR/BL/BRU/BRL) 16
Kochgeschirr 17

Pflege und Wartung 18
Reinigung 18

Technische Daten 20

Entsorgung 21

Stichwortverzeichnis 22

Reparatur-Service 23

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Das Gerät darf nicht zur Beheizung des Raumes verwendet werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden.

Zum Gebrauch

- Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder durch extreme mechanische Einwirkungen Risse an der Oberfläche auftreten, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden.
- Wenn elektronische Bauelemente versagen, können Sie das Gerät unter Umständen nicht ausschalten. Schrauben Sie die Sicherungen heraus bzw. schalten Sie den Sicherungsautomaten ab.
- Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten dürfen heisse Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.

Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Gegenstände aus Metall oder mit metallhaltigen Bestandteilen, z. B. Besteck, Aluminiumfolie, Geschenkpapier von der Oberfläche fern.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Tritt während des Betriebes Rauch oder ein Brand auf, schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Beim Frittieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht! Versuchen Sie niemals, brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!
  Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät



Die Oberfläche ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich und in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Eine schlagartige Belastung, z. B. der Aufprall eines Salzstreuers, kann die Oberfläche beschädigen. Solche Gegenstände sollten nicht über dem Gerät aufbewahrt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine längere Dauer ohne bzw. mit leerem Kochgeschirr.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sowie die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken ist.
- Kochgeschirr immer hochheben und nie ziehen. So können Kratzer auf der Oberfläche und ein Abrieb des Dekors vermieden werden.

- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen.
- Gemüse und Früchte nicht auf der Oberfläche bearbeiten (schälen, schneiden usw.). Feine Schmutzpartikel oder harte Gegenstände können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.
- Das Gerät nicht als Ablage verwenden. Insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf legen.
- Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolie oder ein leerer Espresso-Zubereiter) können auf heissen Kochzonen anschmelzen und Schäden verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Ein Überkochen von Speisen vermeiden.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt. Verwenden Sie ein nur mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!

Ihr Gerät

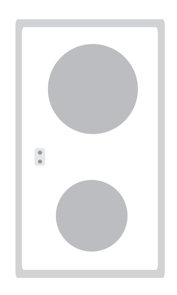
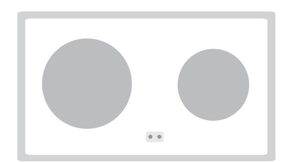
Gerätebeschreibung

Ausrüstung für alle Typen

- Die Kochzonen sind durch Markierungen auf der Oberfläche gekennzeichnet. Je nach Gerätetyp ist die Art, Anzahl und Anordnung der Kochzonen unterschiedlich.
- Restwärmeanzeige

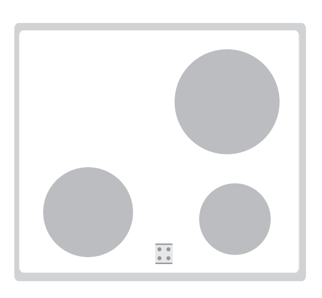
GK22H1

- 1 Kochzone ø 140 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm

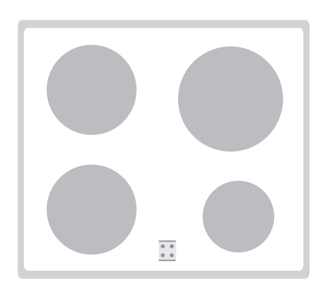
GK32H1

- 1 Kochzone ø 140 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 210 mm



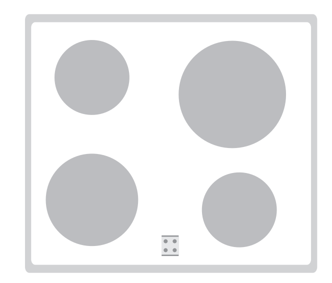
GK42H1, GK43.2

- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm
- 1 Kochzone ø 210 mm



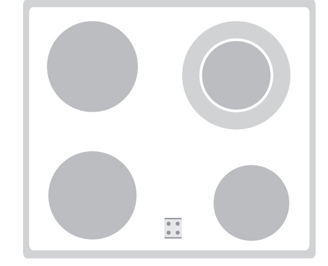
GK43.1, GK43.1U, GK43.1F

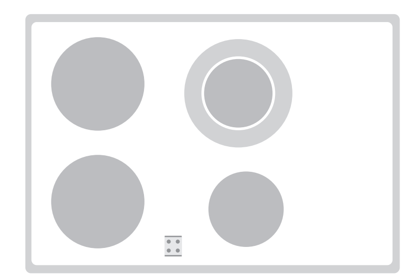
- 2 Kochzonen ø 140 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 210 mm



GK42H, GK42HU, GK42HF
GK43, GK43U, GK43F, GK43AU

- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm

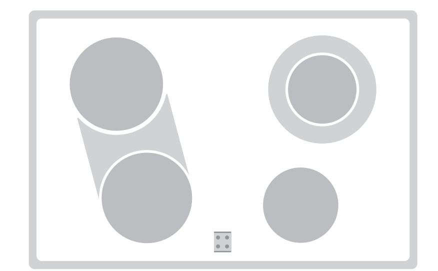




GK43.1B, GK43.1BU, GK43.1BF

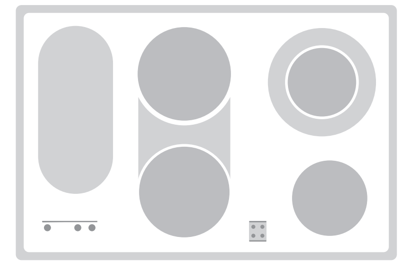
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm mit Bräterzone
- 1 Kochzone ø 140 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm

GK43VF, GK43V



- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Zwischenheizkörper zur Bildung einer Bräterzone/Warmhaltefläche
- 1 Kochzone ø 140 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm

GK43BR, GK43BL, GK43BRU GK43BLU



- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Zwischenheizkörper zur Bildung einer Bräterzone/Warmhaltefläche
- 1 Kochzone ø 140 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm
- 1 ovale Warmhaltefläche (rechts bzw. links angeordnet)
- Sensortasten für die Bedienung der Warmhaltefläche

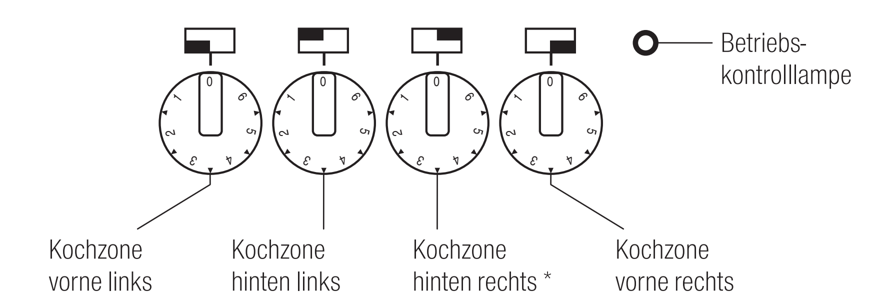
Bedienungs- und Anzeigeelemente



Falls das Gerät oberhalb des Backofens eingebaut ist, finden Sie die Anleitung zur Bedienung in der Bedienungsanleitung des Backofens/ Kochherdes. Falls das Gerät über die elektronische Kochfeldsteuerung ZUGtronic bedient wird, schlagen Sie bitte in der dazugehörigen Bedienungsanleitung nach. In den übrigen Fällen gelten die nachfolgenden Anweisungen.

Schalterblende

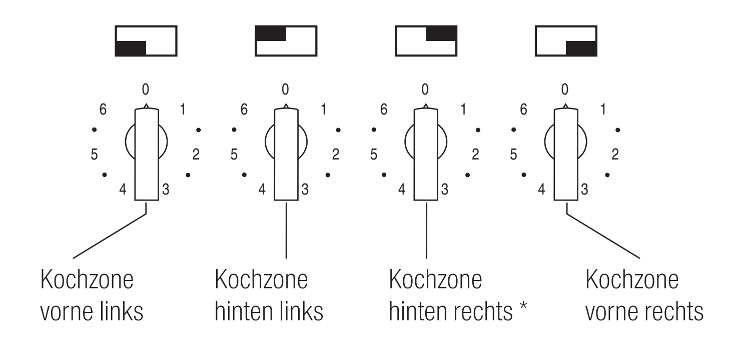
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



Betriebskontrolllampe

– Leuchtet die Kontrolllampe, ist eine oder mehrere Kochzone(n) eingeschaltet.

Glasschalterblende

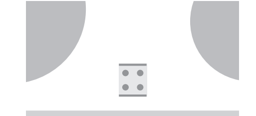


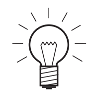
Diese Modelle verfügen über keine Betriebskontrolllampe. Die Skalabeleuchtung zeigt an, wenn eine Kochzone eingeschaltet ist.

* inklusive Zweikreis-Kochzone (modellabhängig)

Restwärmeanzeige

Solange eine Kochzone, nach dem Ausschalten, noch heiss ist (Verbrennungsgefahr!), leuchtet die Anzeige.

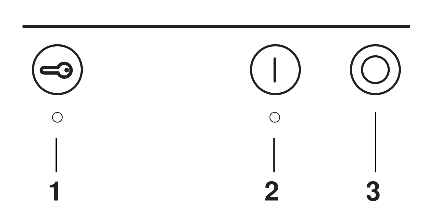




Um Energie zu sparen, rechtzeitig vor dem Kochende die Kochzone ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.

Sensortasten für die Warmhaltefläche

(nur GK43BR/BL/BRU/BLU)



1 Verriegelung *
2 Einschalten *
3 Ausschalten

* mit Kontrolllampe

Aufteilung Kochzone



Der Durchmesser der Kochzone sollte möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen. Damit wird die grösstmögliche Energieaufnahme und bestmögliche Hitzeverteilung im Kochgeschirr erzielt. Das Anbrennen von eventuell überlaufendem Kochgut wird verringert.

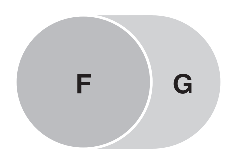
Zweikreis-Kochzone

Wahlweise Beheizung der inneren Kochzone **A** oder der ganzen Kochzone **A** und **B**.

Bräterzone/Warmhaltefläche

Die Kochzone **C** und der Zwischenheizkörper **D** funktionieren wie eine Zweikreis-Kochzone und ergeben eine kleine Bräterzone.
Durch Zuschalten der runden Kochzone **E** kann eine grosse Bräterzone/Warmhaltefläche gebildet werden.

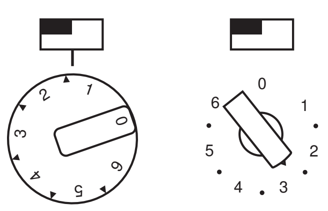
Die Kochzone **F** und der Zusatzheizkörper **G** ergeben die Bräterzone.



Bedienung

Kochzonen

Der Drehschalter dient zum Ein- und Ausschalten und zum Regulieren der zugeordneten Kochzone. Nach dem Aufheizen wird die Kochzone im Intervallbetrieb entsprechend der gewählten Leistungsstufe ein- und ausgeschaltet.



- Bei Einkreis-Kochzonen ist der Drehschalter in beide Richtungen über die «0-Position» drehbar.
- Bei Zweikreis-Kochzonen hat der Drehschalter einen Endanschlag. Dieser ist nur im Uhrzeigersinn und zurück drehbar. Mit diesem lässt sich der 2. Heizkreis bzw. eine Bräterzone dazuschalten. Ist eine Einkreis-Kochzone mit einem Zweikreis-Drehschalter ausgestattet, so ist das «Klickgeräusch» am Endanschlag ohne Funktion.

Einschalten

▶ Drehschalter der Kochzone auf die gewünschte Leistungsstufe stellen. 1 = geringste Leistung, 6 = maximale Leistung

– Die Betriebskontrolllampe bzw. die Skala leuchtet.

Zuschalten des 2. Heizkreises

▶ Drehschalter bis zum Endanschlag drehen und anschliessend auf die gewünschte Leistungsstufe zurückdrehen.

– Das «Klickgeräusch» zeigt das Zuschalten des 2. Heizkreises an.

Ausschalten

▶ Drehschalter auf Position «0» zurückdrehen.

– Die Betriebskontrolllampe bzw. die Skala erlischt.

Warmhaltefläche (nur GK43BR/BL/BRU/BRL)

Einschalten

▶ Taste ⊖ antippen.
  – Die Kontrolllampe leuchtet während einigen Sekunden.

▶ Solange die Kontrolllampe leuchtet, Taste ⏻ antippen.
  – Die Warmhaltefläche ist eingeschaltet.

Ausschalten

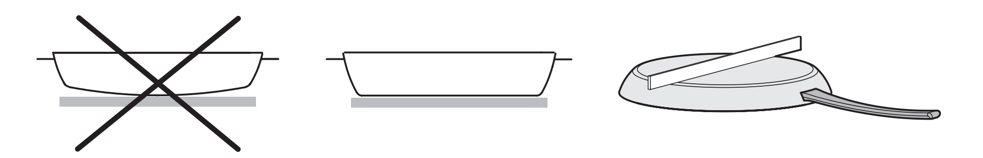
▶ Taste ◎ antippen.
  – Die Warmhaltefläche ist ausgeschaltet.
  – Die Kontrolllampe der Taste ⏻ erlischt.

Kochgeschirr



Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr nur verwenden, wenn es über einen glatt-emaillierten Boden verfügt.

- Für Glaskeramik-Kochfelder ist Kochgeschirr mit stabilem Boden geeignet.
- Der Kochgeschirrboden sollte aus Edelstahl bestehen. Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.
- Der Kochgeschirrboden muss in erhitztem Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.



- Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen. Dadurch werden Überhitzung, Energieverlust und ein Anbrennen von überlaufendem Kochgut vermieden.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte nicht verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochzone führen.

► Das Kochgeschirr genau auf die Kochzonenmarkierung stellen.

Pflege und Wartung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät zuerst abkühlen.

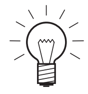
Reinigung



Während und nach der Reinigung darauf achten, dass keine Kochzone versehentlich in Betrieb ist.

Verschmutzungen möglichst schnell entfernen. Eingetrockneter respektive eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

► Zum Reinigen nur ein weiches Tuch oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungs- bzw. Pflegemittel verwenden. Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen. Dabei die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten.



Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

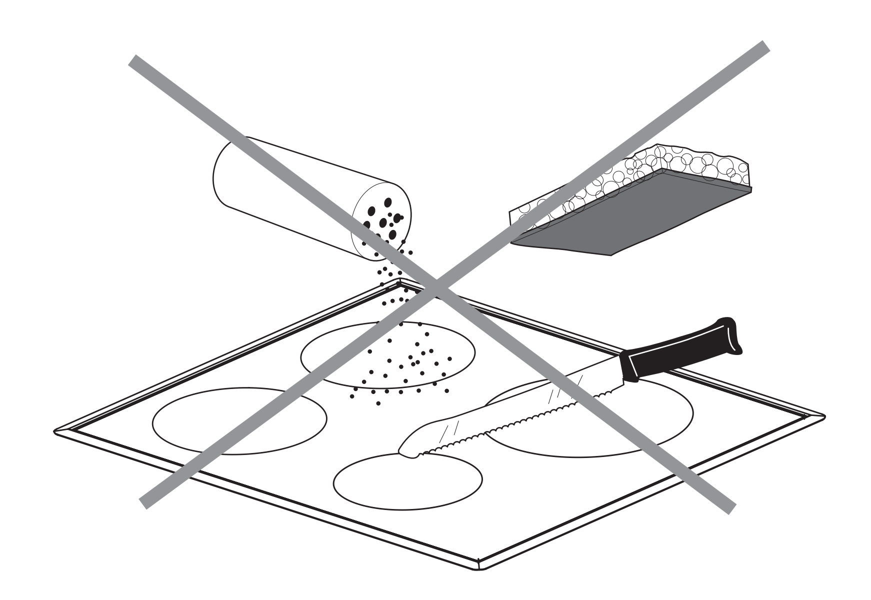
► Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Spülmittel entfernt werden.

► Bei stärkeren Verschmutzungen (Flecken von Saucen, Suppen usw.) Reinigungsmittel mit sauberem Tuch oder Schwamm auftragen – ev. etwas einwirken lassen.
Fläche mit einem feuchten, sauberen Tuch abwischen und trockenreiben.

► Schmutzkrusten von übergekochter Milch und nicht zuckerhaltigen Speisen können sowohl im warmen (nicht heissen!) wie auch im kalten Zustand entfernt werden. Hierfür eignen sich im Fachhandel erhältliche Rasierklingenschaber.

► Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z. B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Bei stärkerer Verfärbung das Mittel längere Zeit einwirken lassen. Anschliessend mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung kann das Dekor oder die Oberfläche beschädigt werden. Solche Beschädigungen können durch Reinigen nicht mehr entfernt werden.



Technische Daten

Elektrischer Anschluss und Anschlussleistung

▶ Siehe Typenschild.

▶ Unteres Einbaumöbel öffnen.

– Das Typenschild befindet sich hinter der Frontwand.

Masse (H × B × T)

Modell	Masse
GK22H1	44 × 286 × 511 mm
GK42HF/GK43F/GK43.1BF	44 × 550 × 480 mm
GK32H1/GK42H/GK42H1 GK43/GK43.1/GK43.1B/GK43.2	44 × 584 × 514 mm
GK42HU/GK43AU/GK43U/GK43.1BU	44 × 600 × 545 mm
GK43VF	44 × 740 × 480 mm
GK43BL/GK43BR/GK43V	44 × 774 × 514 mm
GK43BLU/GK43BRU	44 × 790 × 545 mm

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Stichwortverzeichnis

A
Anfragen 23
Anschlussleistung 20
Anzeigeelemente 12
Aufteilung Kochzone
  Bräterzone/Warmhaltefläche 14

B
Bedienung 15
Bedienungs- und Anzeigeelemente
  Betriebskontrolllampe 12
  Glasschalterblende 13
  Restwärmeanzeige 13
  Schalterblende 12
Bestellungen 23
Betriebskontrolllampe 12
Betriebsstörungen 23

D
Deinstallation 21

E
Elektrischer Anschluss 20
Entsorgung 21
Ersatzteile
  Bestellen 23

G
Gerätebeschreibung 9
Glasschalterblende 13
Gültigkeitsbereich 2

I
Inbetriebnahme 4

K
Kochgeschirr 17
Kochzone 14
  Ausschalten 15
  Einschalten 15

M
Modell-Nr. 2

P
Pflege und Wartung 18

R
Reinigung 18
Reparatur-Service 23
Restwärmeanzeige 13

S
Schalterblende 12
Sensortasten für die
Warmhaltefläche 13
Service-Center 23
Servicevertrag 23
Sicherheit 21
Sicherheitshinweise
  Bei Kindern im Haushalt 6
  Bestimmungsgemässe
  Verwendung 5
  Vor der ersten
  Inbetriebnahme 4
  Zum Gebrauch 6
Symbole 2

T
Technische Daten 20
Typ 2

V
Verpackung 21
Verriegelung 13

W
Warmhaltefläche 14
  Ausschalten 16
  Einschalten 16

Z
Zubehör
  Bestellen 23
Zweikreis-Kochzone 13, 14

Reparatur-Service

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

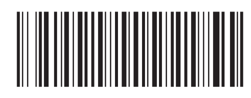
▶ Unteres Einbaumöbel öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich hinter der Frontwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J306.10-6